MANUAL DE OPERACIÓN E INSTALACION

Maquina Fabricadora de Helados para el Hogar





- Por favor lea atentamente el manual antes de usar su equipo. Mantenga el manual para futura referencia.

CONTENIDOS

Felicitaciones usted ha comprado una maquina fabricadora de helados para el Hogar **GOLD POINT**, la que esperamos sea de su satisfacción. Muchas gracias por habernos elegido para proporcionarle momentos placenteros. Es nuestro deseo que pueda disfrutar los beneficios que le proporciona esta unidad, por favor tómese unos minutos para leer atentamente este manual y guardarlo para futura referencia.

Diagrama de la estructura básica

1. Motor de la guía
2. Switch de ON/OFF del motor de la guía
3. Enchufe del motor de la guía
4. Tapa transparente
5. Guía
6. Cilindro removible
7. Enchufe del motor de la guía (Socket of Dasher motor)
8. Opción de temporización
9. Switch de refrigeración
10. Switch electrónico de la guía
11. Cable de alimentación eléctrica
12. Indicador de suministro eléctrico
13. Indicador de funcionamiento



Precauciones

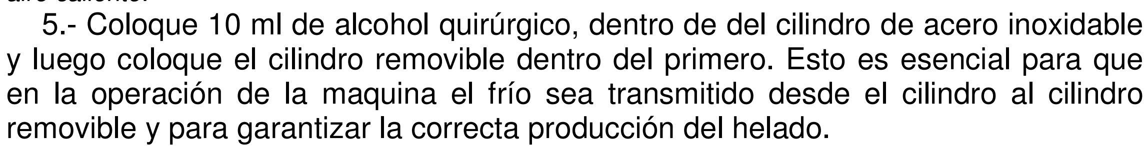
1.- Es inevitable que durante el transporte y manejo de la maquina, la misma haya vibrado. Se aconseja dejar la maquina por 24 horas sin funcionar, antes de ponerla en marcha.

2.- Los modelos de las maquinas, varían adaptándose a la temperatura ambiente. En general las maquinas están preparadas para funcionar con temperaturas menores a los 32ºC. Se recomienda mantener a la maquina alejada de los rayos del sol y fuentes de calor.

3.- El recipiente del material debe ser mantenido a la menor temperatura entre 5 y 32ºC.

4.- La maquina debe ser ubicada en un lugar correctamente ventilado. El piso debe ser firme y recto. Limpie la serpentina de suciedad regularmente.

Nota: *para mejorar la ventilación, se recomienda dejar a los costados como mínimo 50cm por lado. Deje por lo menos 1.5mts de cualquier fuente calor o flujo de aire caliente.*



5.- Coloque 10 ml de alcohol quirúrgico, dentro de del cilindro de acero inoxidable y luego coloque el cilindro removible dentro del primero. Esto es esencial para que en la operación de la maquina el frío sea transmitido desde el cilindro al cilindro removible y para garantizar la correcta producción del helado.

6.- Instale la guía, la tapa transparente, y el motor de la guía. Inserte la guía en el motor de la misma hasta que haga tope, de otra manera el helado no será elaborado de manera correcta.

7.- El cilindro removible nunca debe ser utilizado en un horno convencional, horno microondas o cualquier otro elemento de caliente. Si el cilindro se encuentra rayado, el mismo no debería de ser usado para contener ningún tipo de liquido.

8.- Si la maquina no va a ser utilizada por un largo periodo de tiempo, guárdela desenchufada y cubierta para conservar mejor su higiene.

9.- La supervisión de un adulto es siempre necesaria mientras se utilice la maquina, principalmente si hay niños cerca. La maquina debe ser instalada fuera del alcance de los niños.

10.- No utilice elementos o utensilios cortantes dentro del cilindro removible, ya que podría dañar el interior de dicho cilindro. Una espátula de teflón, goma o madera debe ser utilizada cuando la maquina se encuentra apagada.

11.- No utilice la maquina al exterior.

12.- Esta maquina es solo para uso *hogareño*.

13.- Cuando utilice la maquina por primera vez es posible que emane un olor a quemado o humo, esto se debe a que se quema la protección inicial de los motores, esto es normal. Después de las primeras veces que se use, este olor o humo desaparecerá.

Conexión eléctrica

a) El cable de alimentación, debe tener preparada una descarga a tierra o preparar una descarga a tierra independiente.

b) El voltaje debe ser entre 220 – 230V. La sección del cable de alimentación debe ser como mínimo de 2.5mm. Debe tenerse en cuenta que la maquina al momento de arranque, requiere mayor capacidad.

Atención: *el suministro de electricidad baja si la instalación no esta correctamente dimensionada. Esto puede ocasionar en daños de la maquina.*

c) Evite tomar contacto con las partes móviles de la maquina. Mantenga sus manos y utensilios fuera del recipiente cilíndrico mientras esta en funcionamiento la maquina, para reducir o evitar los riesgos de tener un accidente personal o dañar la maquina.

d) Nunca opere la maquina fabricadora de helado, si el cable de alimentación o el enchufe se encuentran dañado o si la misma esta funcionando de manera errónea, o si se encuentra dañada de cualquier manera.

Usando el programador electrónico

El programador electrónico permite controlar el encendido o el apagado del motor de la mezcladora.

1. La protección se prolongara por 2 a 3 minutos cuando se encienda el motor de la refrigeración. Después de encenderse, la luz indicadora de la izquierda se pondrá brillante y la luz de la derecha cuando la maquina este enchufada en con alimentación eléctrica.
2. El botón de la izquierda es el que corresponde al switch del motor de la mezcladora. Presione el botón después de colocar firmemente la guía, luego presione el switch en la mezcladora, el motor de la mezcladora comenzara a funcionar. Cuando el tiempo de programación se termina, una alarma sonora comenzara a escucharse, esta indica que el proceso termino y que la maquina se apagara automáticamente..
3. La alimentación eléctrica de la mezcladora tiene tres opciones: 5 minutos, 15 minutos, 30 minutos. La maquina se apagara y la alarma sonora comenzara a funcionar después que finalice cada proceso. Luego el indicador quedara en 0 (aprobación tacita de 50 minutos), el motor de refrigeración se apagara automáticamente después de trabajar por 70 minutos.

Instrucciones de operación

1. Posicione la maquina en una superficie plana, nivelada y firme, libre de obstáculos y con buena ventilación a sus costados.
2. Chequee que el voltaje del enchufe donde se va a instalar la maquina sea el miso que requiere la maquina, el cual esta indicado en la chapa de características técnicas de la maquina. Luego enchufe la maquina en el enchufe.
3. Encienda el switch de refrigeración. La luz indicadora mostrara que el sistema de refrigeración esta comenzando a funcionar y el ventilador de la circulación del aire también.
4. Coloque 10ml de alcohol quirúrgico en el encastre del cilindro de acero inoxidable, luego coloque el cilindro en el encastre del cilindro removible. Después de 5 minutos coloque la crema helada en el cilindro removible y coloque la guía en este, cierre la tapa transparente, instale el motor de la guía (insértelo en el agujero correctamente), haga comenzar a funcionar el switch del ventilador y enchufe la maquina al enchufe, luego presione el botón de comienzo ON.
5. Seleccione el tiempo de elaboración de acuerdo a la estación del año, diferente temperatura, diferentes ingredientes y el volumen de la crema helada.

   Elija 25 minutos cuando la temperatura ambiente es de 1℃ a 3℃

   Elija 35 minutos cuando la temperatura ambiente es de 13℃ a 30℃

Elija 50 minutos cuando la temperatura ambiente es de 27℃ a 35℃

Los ingredientes deberían de estar a temperatura refrigerada, para la mejor elaboración del helado, nunca utilice ingredientes calientes.

1. Nunca llene el cilindro mas allá de la mitad del mismo. Durante los últimos minutos de la elaboración, el helado se expande en su volumen hasta completar el volumen del cilindro.
2. Durante la preparación, usted puede agregar chips de chocolate, pasas, frutas secas trozadas u otros ingredientes, solamente con la apertura de la tapa. Bebidas alcohólicas no deben ser agregadas hasta la finalización de la preparación, ya que retardarían el enfriamiento.
3. Cuando el helado alcanza una buena consistencia, la rotación de la guía ira en dirección contraria, indicando que el helado esta listo, mientras este no dañe el motor o la guía. No obstante es conveniente parar el funcionamiento de la guía.
4. No mantenga el helado elaborado dentro de la maquina por mucho tiempo, el mismo debe ser almacenado en un freezer.
5. Cuando se finalice la elaboración, desconecte la maquina y quite el cilindro removible. Luego quite el helado de este cilindro usando una espátula de plástico, teflón o madera, para evitar dañar la superficie del cilindro.
6. Unos minutos después de remover el helado, cuando el cilindro toma temperatura ambiente, quite los restos de helado que pudieran haber quedado con un paño húmedo y luego seco a fondo.

Almacenando helado en la maquina fabricadora

Cuando el helado esta listo, el mismo puede ser mantenido almacenado por 10 a 20 minutos con el motor de la guía apagado. Antes de servir el helado, haga funcionar nuevamente la maquina por varios minutos hasta conseguir la consistencia deseada.

Usted puede almacenar el helado congelado en un recipiente cerrado por un periodo limitado, sin embargo esto reduce su sabor y calidad. Después de una o dos semanas, la estructura del helado se deteriora y su gusto fresco se pierde.

Mantener el helado en una temperatura mínima de -11ºC. Anote en el recipiente la fecha de elaboración y el tipo de helado almacenado. La crema helada es susceptible a las bacterias. La maquina fabricadora de helado sofá y sus herramientas deben ser limpiadas y secados minuciosamente. Nunca vuelva a congelar helado que ha sido descongelado.

Quite el helado del freezer 20 minutos antes de servirlo y colóquelo en la heladera por 10 minutos. Inclusive puede ser dejado de 10 a 15 minutos a temperatura ambiente para alcanzar una buena temperatura para su consumo.

Almacenaje optimo

Helado elaborado con ingredientes crudos	una semana en el freezer
Helado elaborado con jugo natural	una a dos semanas en el freezer
Helado elaborado con ingrediente semicocidos	dos semanas en el freezer

Limpieza de la maquina fabricadora

Antes de limpiar la maquina, asegúrese de haber desenchufado la misma.

Todas las partes desarmables y herramientas (incluyendo el cilindro removible, la guía y la tapa transparente) pueden ser lavados con agua tibia y lavavajilla.

El eje del cilindro puede ser lavado con agua y un trapo suave .Luego debe ser enjuagado y secado con un paño suave.

No lave ninguno de los componentes en un lavavajilla automático.

El motor puede ser lavado con un paño húmedo.

Nunca inmersa el motor en agua o cualquier otro liquido. No enjuague el motor, el mismo puede dañarse.

Importante: después de haberse usado el cilindro removible, es esencial una meticulosa limpieza de todas las partes que estuvieron en contacto con la solución salina para prevenir la corrosión.

Claves de ayuda:

Ciertas recetas involucran cocción, estas deber ser preparadas al menos un día antes, para que las mismas puedan ser enfriadas correctamente por la maquina. Es recomendable siempre enfriar la mezcla a utilizar.

Para las mezclas frías, los mejores resultados se logran al mezclarlos con huevos y azúcar con una batidora eléctricas. Esto ayuda a aumentar el volumen de la mezcla.

La mayoría de las recetas consisten en crema, leche, huevos y azúcar. Usted puede usar cualquiera de las cremas que usted desea.

Los sabores y las texturas pueden variar de acuerdo ala calidad de la crema que se utilice, cuanto mas alta es el nivel de grasa, el helado es mas sabroso .Por ejemplo las cremas pesadas contienen un mínimo de 30% de grasa, , cremas light 18% y las mixtas 10%. Siempre mantienen el mismo nivel de líquido. Por ejemplo, las cremas heladas mas light pueden hacerse usando mayor cantidad de leche que de crema o eliminando la crema directamente. También se puede utilizar leches descremadas, pero el helado va a ser muy diferente.

El mezclador de helado puede ser mantenido en la heladera por varios días. Revuelva bien antes de verter en el cilindro.

El sabor de los helados depende principalmente del grado de madurez de las frutas y jugos utilizados. Pruebe la fruta antes de utilizarla en la receta. Si la misma esta muy acida, agréguele azúcar. Recuerde que el frío quita la dulzura de la mezcla.

Endulzantes artificiales, pueden ser utilizados en lugar del azúcar en las recetas. Agregue el endulzante en la mezcla, y mezcle hasta que se haya disuelto completamente.

Las recetas que necesiten cocción no deben ser colocadas en la mezcladora hasta que la mezcla no este fría completamente.

Para endulzar la mezcla una vez que se esta elaborando el helado, se debe disolver la misma el agua o leche, siempre previamente enfriada directamente sobre la mezcla.

Las frutas utilizadas en las recetas deben estar siempre lavadas y secadas antes de agregarlas a la mezcla., las mismas deben estar peladas y sin semillas, luego se las debe triturar con la maquina procesadora hasta formar una papilla .Cuando utiliza huevos crudos, asegúrese de la frescura de los mismos.

Solución a posibles problemas:

En condiciones normales de uso, la elaboración del helado requiere de 30 a 50 minutos. Si el helado no esta formado, se necesita agregar 15 minutos mas de preparación, si una vez terminado este ultimo proceso, sigue sin formarse, chequee alguna de las siguientes soluciones, caso contrario acerque la maquina al personal técnico autorizado.

1. Los ingredientes deben ser vertidos a la maquina fabricadora a temperatura ambiente, o preferiblemente a temperatura de heladera. Las cremas helados no pueden hacerse desde una mezcla caliente.
2. El cilindro removible no debe ser llenado mas que su mitad de capacidad. Si la cantidad de ingredientes es excesiva, el tiempo de elaboración debe ser incrementado considerablemente y los resultados no serán los mismos.
3. El compresor tiene un dispositivo de seguridad. En el caso de una falla en el suministro de electricidad o si la maquina es apagada y se vuelve a encender por cualquier razón, la operación de refrigeración será interrumpida. La maquina fabricadora volverá a funcionar pasados unos 2 o 3 minutos luego de encenderse. No comenzara a funcionar aun cuando el botón de refrigeración este apretado.
4. Se recomienda chequear todos los puntos anteriores antes de llamar a llevar la maquina al servicio técnico autorizado.

Sugerencias de recetas:

Crema Helada de Chocolate

Para lograr una increíble crema helada de chocolate, puede utilizar como base la siguiente receta y hacer sus modificaciones a gusto. Al finalizar la preparación de la presente receta, guardar en heladera la mezcla y agregarle frutos secos tostados o chips de chocolate o fruta abrillantada.

3 tazas mitad y mitad (leche y crema)
150 gramos de chocolate semiamargo
100 gramos de azúcar
3 yemas de huevo
20 gramos de crema pesada
5 gramos de extracto de vainilla

El volumen del cilindro removible es de 5/4. Los ingredientes deben ocupar 1/4 del total.-

Clásica Crema helada de vainilla

La mejor crema helada de vainilla esta hecha de frutos de vainilla, para así lograr la mejor consistencia y sabor. Si los frutos de vainilla no se pueden conseguir, simplemente reemplácelo con 10 gramos de extracto de vainilla a la mezcla antes de refrigerar la misma.

3 tazas mitad y mitad (leche y crema)
10 gramos de extracto de vainilla
100 gramos de azúcar
3 yemas de huevo

Fuente: Cold Sweet Mellow magazine 2003



info@goldpoint.com.ar
www.goldpoint.com.ar